

# MENU

Tutti i nostri piatti variano in base alla STAGIONALITÀ e alla FRESCHEZZA delle materie prime.

ANTIPASTO DI PESCE  € 13  
Carpaccio di coregone affumicato, luccio alla gardesana in olio cottura, involtino primavera\*\* di salmerino

ANTIPASTO DI CARNE € 13  
Battuta di manzo al coltello, nocciole tostate, gelato all'olio EVO, germogli di porro

ANTIPASTO VEGETARIANO  € 13  
Uovo in camicia croccante, fonduta di robiola Brescianella, tartufo nero d'Acqualagna

SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI, con la nostra giardiniera  € 12

FORMAGGIO ALLA GRIGLIA  € 9

PRIMI € 12  
Tutta la pasta\*\* è di nostra produzione.

- o Risotto carnaroli *Ferron* alla gricia  [cacio, pepe, guancialino croccante] *minimo per 2 persone*
- o Maltagliati di pasta fresca al limone, ragù di vitello, fili di zucchine
- o Caramelle di zucca, burro, salvia, lamelle di mandorle 
- o Gnocchetti di polenta, porro brasato, salicornia, calamari, pomodorini
- o Tagliatelle tutto tuorlo all'antica [tartufo nero d'Acqualagna, prosciutto crudo]

TRIS DI PRIMI [minimo per due persone] € 17 a persona  
3 primi a vostra scelta uguali per tutto il tavolo

\*Prodotto surgelato all'origine

\*\*Prodotto da noi e abbattuto al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

## SECONDI DI PESCE

€ 16

- Pescato di lago ai ferri, patate al forno  
- Rosa di salmerino, salsa allo zafferano di Padenghe, germogli di rapanello 
- Code di gambero\*, ananas, zenzero  
- Bertagnì [baccalà dissalato in pastella croccante]

## SECONDI DI CARNE

€ 16

- Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, funghi porcini\*, patate al forno 
- Quaglietta disossata ripiena\*\* alla bresciana [cotta a bassa temperatura], scalogno, timo, patate al forno
- Costine 121°C [paprika affumicata, erbe aromatiche], insalata di cavolo cappuccio e carote  
- Costata di manzo, patate al forno [max 1 kg] € 3,90 l'etto

## VERDURE ALLA GRIGLIA



€ 5

## PATATE AL FORNO



€ 4

## Il nostro HAMBURGER con patate al forno

[pane\*\*, insalata, pomodoro, maionese, uovo, bacon, cipolle caramellate, formaggio]

€ 16

## Il nostro BURGER VEGANO\*\* con patate al forno

[insalata, pomodoro, ketchup, cipolle caramellate]



€ 15

## SOLO PER I PIÙ PICCOLI [porzioni ridotte]

- Pasta fresca al pomodoro o ragù
- Cotoletta\*\* o bistecca ai ferri con patate al forno

€ 9

€ 11

\*Prodotto surgelato all'origine

\*\*Prodotto da noi e abbattuto al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

# BAR

Acqua da 75cl	€ 2,50
Aranciata San Pellegrino	€ 2,50
Coca-cola	€ 3,50
Thè & pesca Plose	€ 3
Thè & limone Plose	€ 3
Cedrata Tassoni	€ 3
Tonica Tassoni	€ 3
Pirlo o Spritz	€ 4
Gin Tonic	€ 7

VEGANO



NO GLUTINE



NO LATTOSIO



VEGETARIANO

## DOLCI

Tutti di nostra produzione, gelato compreso!

- Crema caramellata alla liquerizia  € 6
- Boston brownies, crema inglese € 6
- Muffin alle carote, crema con liquore allo zafferano € 6
- Torta Salò [base frolla con ripieno soffice alle mandorle e limone]  € 6
- La nostra sbrisolona, gelato al fiordilatte  € 6
- La nostra sbrisolona, vendemmia tardiva Cristina  € 9
- Centrifuga ghiacciata alla mela verde   € 3



VEGANO



NO LATTOSIO



NO GLUTINE



VEGETARIANO

## VINI DA DESSERT



Piemonte doc Moscato **Montesanto**

Vigneti Brichet

€ 16

Vendemmia tardiva **Passvm**

Cobue

*Tuchì, vitigno storico di San Martino della Battaglia*

0,50L € 29

Vendemmia tardiva **Cristina**

Roeno

*Pinot grigio, Chardonnay,  
Traminer Aromatico, Sauvignon*

0,375L € 32

bicch. € 9

E DALLA LIMONAIA LA MALORA di GARGNANO...



**Limoncino**

Con infusione di bucce di limoni verdi

€5

**Arancino**

Con infusione di bucce di arance amare

€5

Giare Amarone 41% vol. €5

*Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata e persistente.*



Giare Chardonnay 45% vol. €5

*Grappa da monovitigno Chardonnay, invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 225 litri. Morbida e asciutta.*



Giare Gewürztraminer 41% vol. €5

*Grappa da monovitigno Gewürztraminer, invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata e armonica.*



Olia del Garda 40% vol. €4

*Infusione di olive in grappa proveniente da un'antica ricetta nata sul Lago di Garda. Liquore ottenuto da un periodo di 40-50 giorni di macerazione a freddo. Amaro e fruttato.*



Fieno 40% vol. €4

*Liquore ottenuto dall'infusione di fieno in puro alcol e una successiva ridistillazione del fieno utilizzato in precedenza. Un concentrato di montagna che ci ricorda la natura ad ogni sorso. Delicato, aromatico.*



Zirmol 30% vol. €4

*Infusione di germogli e pigne di Cirmolo delle Dolomiti in grappa. Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo. Balsamico, aromatico.*



## CAFFETTERIA

Caffè, caffè macchiato e decaffeinato	€ 1,50
Caffè MONORIGINE	€ 2
<i>Espresso Origin India: intenso e speziato.</i>	
<i>Espresso Origin Brasil: dolce e vellutato.</i>	
<i>Lungo Origin Guatemala: deciso e profondo.</i>	
Caffè corretto	€ 1,80
Orzo e ginseng	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Thè caldo	€ 2,50



## LIQUORI e DISTILLATI

Grappa morbida o secca Poli	€ 4
Grappa di Marzemino Tenuta La Vigna	€ 4
Grappa stravecchia "Le diciotto lune" Marzadro	€ 5
Distillato di pere o lamponi Poli	€ 4,50
Elisir camomilla Poli	€ 4,50
Anesone triduo, cordiale al cedro, amaro Tassoni	€ 4
Amaro Zerotrenta	€ 4
Amarissimo Zerotrenta	€ 5
Cadello 88 [spirito tradizionale]	€ 5
Rum Zacapa 23	€ 8,50
Gin Poli	€ 4,50
Glen Grant single malt scotch whisky 10 anni	€ 8
Laphroaig Islay single malt scotch whisky 10 anni [torbato]	€ 8
Cognac François Peyrot	€ 4,50
Superalcolico da correzione	€ 3,50

# CARTA DELLE BIRRE

Tutte le nostre birre sono una produzione artigianale del **Birrificio OTUS** di Seriate. Non contengono additivi chimici, conservanti e surrogati.



## Pilsner **PILS<sup>2</sup>**

AROMA: cereali, fiori, erbe e spezie  
GUSTO: miele e cereali, fiori ed erbe  
GRADO ALCOLICO: 5.2%

33 cl € 6  
75 cl € 11.50



## Helles **CUORI DI PANE**

Senza glutine 

AROMA: miele, crosta di pane, cereali, sentori fruttati ed erbacei  
GUSTO: crosta di pane, miele e cereali  
GRADO ALCOLICO: 5%

33 cl € 6



## Blanche **SIDE-B**

AROMA: frutta con note di agrumi e spezie  
con accento di vaniglia  
GUSTO: cereali (grano), miele, frutta (agrumi) e spezie  
GRADO ALCOLICO: 5%

33 cl € 6  
75 cl € 11.50



## Oatmeal Stout **AMBRANERA**

AROMA: cioccolato, caffè e caffelatte  
GUSTO: tostato, caramello, caffè, cacao e liquirizia  
GRADO ALCOLICO: 5.2%

33 cl € 6.50

# CARTA DELLE BIRRE

Tutte le nostre birre sono una produzione artigianale del **Birificio OTUS** di Seriate. Non contengono additivi chimici, conservanti e surrogati.



Pacific Ipa **AUSTRALE**

33 cl € 6.50

AROMA: frutta tropicale a bacca rossa, resina (aghi di pino) ed erbe

GUSTO: frutta con note di agrumi, spezie e caramello leggero

GRADO ALCOLICO: 5.8%



Traditional Bock **REDVOLUTION**

33 cl € 6.50

AROMA: malto, mou, frutta secca

75 cl € 12.50

GUSTO: malto e caramello con accenti di caffè

GRADO ALCOLICO: 6.7%



Helles **B5**

50 cl € 7

AROMA: miele, fiori ed erbe

GUSTO: cereali e miele

GRADO ALCOLICO: 5%



Red Ale **RED&GO**

50 cl € 7.50

AROMA: frutta secca, fiori ed erbe

GUSTO: malto e cereali, erbe e spezie

GRADO ALCOLICO: 5.5%

# CARTA DEI VINI

## VINI AL BICCHIERE

€ 5

A rotazione dalla nostra cantina, da richiedere al personale.

## VINI IN BOTTIGLIA

Le bottiglie ordinate e non terminate possono essere portate a casa, nell'apposita borsa, da richiedere al personale.

### BIANCHI

Benaco Bresciano Riesling **Gioia** € 28

Conti Thun

*90% Riesling, 10% Incrocio Manzoni*

*Fresco, fruttato, minerale ed equilibrato*

**Il Lugana** doc - **BIO** € 21

Pasini San Giovanni

*100% Turbiana*

*Fiori bianchi, pesca*

*Sapido, equilibrato*

Garda doc Riesling **Vasca 59** € 22

Monte Cicogna

*100% Riesling Renano*

*Fruttato e ricco di sentori aromatici*

*Morbido, ampio, rotondo e armonico nel finale*

Lugana da vigneto storico **S. Caterina** € 24

Monte Cicogna

*Trebbiano di lugana da singolo vigneto storico di 35 anni di età*

*Fruttato e complesso con spiccata mineralità*

*Sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato*

- San Martino della battaglia doc **Monte Olivi** € 20  
Cobue  
*Intenso con sentori di camomilla e fiori bianchi  
Fresco, fine, con piacevole finale di mandorla*
- Lugana doc **Monte Lupo** € 20  
Cobue  
*100% Turbiana  
Fresco ed elegante con sentori di fiori bianchi, agrumi,  
pesche e albicocche*
- Lugana doc **L'Artigianale** € 28  
El Citera  
*100% Turbiana (Trebbiano di Lugana)  
18 mesi in botti di cemento, 3 mesi di affinamento in bottiglia  
Note fresche di mela e persistente mineralità*
- Soave Superiore classico docg **Monte Di Fice** € 21  
I Stefanini  
*100% Garganega  
Aroma fruttato e nota di albicocca-pesca con sentori floreali di  
sambuco e biancospino  
Armonico, avvolgente e persistente*
- Pinot Bianco **Weissburgunder 511** € 23  
Südtirol Alto Adige doc  
Von Blumen  
*Delicato, persistente, con sentori di mela, gelsomino e frutti tropicali  
Complesso, elegante ed equilibrato*
- Sauvignon 505** Alto Adige-Südtirol doc/dop € 23  
Von Blumen  
*Profumo fresco con sentori di ortica, peperone, foglia di pomodoro e  
anice  
Sapore ricco, intenso, persistente*
- Gewürztraminer 502** Alto Adige-Südtirol doc/dop € 25  
Von Blumen  
*Intenso ed aromatico, sentori di lytchi, rosa, fiori di acacia e zafferano  
Fresco e sapido, equilibrato, aromatico*

Pinot Grigio **Rivoli** Terradeiforti doc 2016

€ 32

Roeno

*20% in tonneaux di rovere francese; 10 mesi in acciaio e 4 in bottiglia  
Fine e intenso, con sentori di scorza di limone, pera e pesca bianca  
Morbido, fresco, sapido e persistente*

Pinot Grigio **Tera Alta** Valdadige doc

€ 19

Roeno

*Profumo delicato e persistente con sentori di pera e frutta esotica  
Elegante, equilibrato e persistente*

## ROSSI

Riviera del Garda Classico doc Gropello di Moniga **Beana** € 17

Monte Cicogna

*Gropello gentile 90%, Barbera 10%*

*Matura in botti di rovere per un anno e si affina 3 mesi in bottiglia*

*Vinoso e fragrante con aromi che ricordano rose, ribes e lamponi*

*Asciutto con fondo salino e leggero finale di mandorla amara*

Benaco Bresciano Rosso igt € 39

**Fuochi nella notte di San Giovanni 2015 - BIO**

Cascina Belmonte

*Merlot, Marzemino, Rebo*

*Prugna dolce, caramello e frutti rossi*

*Barricato, caldo e avvolgente*

Benaco Bresciano Rebo igt **Singia 2018 - BIO** € 22

Cascina Belmonte

*100% Rebo Prodotto senza solfiti*

*Amarena, visciola e mirtillo*

*Fruttato, fresco e vagamente erbaceo*

Benaco Bresciano Rosso igt **Stramonia 2018 - BIO** € 23

Cascina Belmonte

*Merlot, Cabernet Sauvignon*

*Prugna, ciliegia, con nota dolce di vaniglia*

*Morbido, sapido, tannico, barricato*

Riviera del Garda classico doc **Gropello 2018** € 19

Cantrina

*100% Gropello*

*Profumo intenso di frutta rossa selvatica, lievemente speziato*

*Fresco, sapido e di buona lunghezza*

Benaco Bresciano Rosso igt **Nepomuceno 2013** € 34

Cantrina

*Merlot, Marzemino, Rebo*

*Profumo complesso che richiama la frutta rossa selvatica,*

*erbe perenni e spezie*

*Morbido, ma di carattere*

<b>Le tese</b>	€ 15
Az. Agricola Averoldi	
<i>Merlot e Rebo</i>	
<i>Rosso rubino; corposo e fruttato</i>	
Botticino doc <b>Colle degli Ulivi</b> 2017	€ 24
Noventa	
<i>40% Barbera, 30% Sangiovese, 20% Marzemino, 10% Schiava Gentile</i>	
<i>Fermentazione e affinamento in botti di cemento</i>	
<i>Fresco, elegante e fine</i>	
Botticino doc <b>Pià della tesa</b> 2017 - <b>BIO</b>	€ 33
Noventa	
<i>30% Barbera, 30% Sangiovese, 30% Marzemino, 10% Schiava Gentile</i>	
<i>18 mesi di affinamento in vecchie botti di rovere</i>	
<i>Fruttato, con note di spezie dolci, tabacco e fondo di cioccolato</i>	
<i>Strutturato, fine e persistente</i>	
Capriano del colle doc <b>Rubinera</b> 2018	€ 16
Tenuta La Vigna	
<i>Sangiovese, Marzemino e Merlot</i>	
<i>Fruttato, morbido ed intenso</i>	
Marzemino <b>Lamettino</b> 2018	€ 17
Tenuta La Vigna	
<i>Fresco, fruttato ed elegante</i>	
<b>Ripasso</b> Valpolicella Classico Superiore doc 2016	€ 28
Cà dei Maghi	
<i>Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	
<i>48 mesi di maturazione in grande botte di Rovere</i>	
<i>Profumo intenso, note di frutta rossa sotto spirito e spezie dolci</i>	
<i>Ampio, equilibrato e persistente</i>	
<b>Valpolicella</b> Classico doc 2018	€ 19
Cà dei Maghi	
<i>Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	
<i>Profumo intenso con note di marasca, lamponi e fragoline di bosco</i>	
<i>Equilibrato, fresco, sapido e asciutto con tipico retrogusto di ciliegia</i>	

Teroldego della Vallagarina igt **I dossi** 2018 € 19  
Roeno  
*Maturazione in botti grandi di legno francese*  
*Intenso, fruttato, con sentore di frutta rossa e piccoli frutti neri*

Pinot nero **Blauburgunder 514** 2018 € 29  
Alto Adige-Südtirol doc/dop  
Von Blumen  
*Frutti rossi, viole e spezie*  
*Intenso, vibrante con note di sottobosco*

Valdadige Terradeiforti doc **Enantio** 2015 € 28  
Roeno  
*Vitigno autoctono (lambrusco a foglia frastagliata)*  
*Intenso, fruttato, speziato*

## ROSATI

Valtènesi doc **Rosagreen - BIO** € 22

Pasini San Giovanni

*100% Gropello autoctono*

*Rosa e ribes*

*Delicato e sapido*

**RosaMara** doc - Il vino di una notte € 23

Costaripa - Mattia Vezzola

*50% Gropello Gentile, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera*

*Da vigneti rivolti a lago - 6 mesi in botte di rovere*

*Sapido e persistente, con note di fiori di biancospino, amarena e melograno*

Valtènesi **Molmenti** doc 2015 € 36

Costaripa - Mattia Vezzola

*65% Gropello gentile, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera*

*24 mesi in tonneaux di rovere bianco, oltre 2 anni di affinamento in bottiglia*

*Ampio profumo di fiori bianchi dolci e piccoli frutti rossi*

*Fresco, sapido e persistente*

Riviera del Garda classico dop Chiaretto **29 agosto** € 22

Cobue

*Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino*

*Note di fragolina, frutti di bosco ed agrumi*

*Fresco, sapido, di facile beva e sorprendente complessità*

**L'Aura** Ronchi di Brescia igt € 22

100% Schiava Gentile

*Fresco, sapido e minerale*

## BOLLICINE

**Lugana brut** spumante metodo classico Lugana doc € 23

Az. Agricola Pasini San Giovanni

*100% Turbiana*

*Pera, agrumi, frutta secca*

*Morbido, fresco ed equilibrato*

Spumante extra dry **Rosè** € 19

Monte Cicogna

*50% Barbera, 50% Sangiovese*

*Vino spumante semi secco a lenta fermentazione in autoclave*

*Bouquet fruttato e floreale*

*Morbido e fresco con gradevoli sentori di piccoli frutti e pasticceria fine.*

**Rosé** € 32

Mattia Vezzola - Costaripa

*80% Chardonnay, 20% Pinot nero*

*Metodo classico dal 1973*

*Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine*

*Elegante, fresco e sapido con sentori di ribes nero*

**Crémant** € 30

Mattia Vezzola - Costaripa

*100% Chardonnay del lago di Garda rivolti al sorgere del sole*

*Metodo classico dal 1973*

*Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti*

*Spuma leggera con sentori di frutta ben matura*

**Nuova vigna**

Averoldi

€ 15

*Pinot nero vinificato in bianco*

*Rosato leggermente frizzante*

*Profumo intenso e fruttato*

**Oscillazioni**

Cascina Belmonte

€ 20

*Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino*

*Frutti rossi e agrume rosa*

*Non filtrato, sui lieviti, senza zuccheri*

<p>Millesimato dosaggio zero <b>Albis</b>  Cobue  100% Gropello  Vinificato in bianco e spumantizzato con metodo classico  24 mesi sui lieviti, 6 mesi di affinamento in bottiglia  Grintoso, elegante e persistente</p>	€ 30
<p>Blanc de Blancs <b>Anna Botti</b>  Tenuta La Vigna  100% Chardonnay  Strutturato ed elegante con note di crosta di pane e fiori bianchi</p>	€ 22
<p>Franciacorta docg Brut Millesimato <b>CruPerdu</b>  Castello Bonomi  Nasce dalla cuvée di Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%).  Evolve e affina sui lieviti oltre 36 mesi. Fine perlage.  Palato morbido e avvolgente con note sapide e agrumate</p>	€ 36
<p>Franciacorta docg Brut <b>Satèn</b>  Castello Bonomi  100% Chardonnay  Morbido, vellutato, setoso ed equilibrato</p>	€ 37
<p>Valdobbiadene docg <b>Prosecco superiore BRUT</b>  Il Borgo dei Vettor  100% Glera  Perlage fine e persistente, profumo di agrumi citrini e floreali.  Asciutto, fresco e sapido</p>	€ 16